



CARNE SALTEADA CON ARROZ

Instrucciones:

1. En una olla poco profunda o sartén grande, agregar 2 cucharadas de aceite y saltear la carne, hasta que esté doradita.
2. Añadir la cebolla y la zanahoria, saltear por unos 3 minutos e incorporar el arroz lavado, las especias y el caldo de res.
3. Esparcir el ajo cortado, tapar y cocinar a fuego lento sin remover, alrededor de 20 minutos o hasta que se haya absorbido el agua, retirar del fuego y dejar reposar 10 minutos antes de servir, luego listo para disfrutar y ser feliz.



10

MINUTOS



20

MINUTOS



6 A 8

PORCIONES

Notas:

*Lo que te sobre guárdalo en un recipiente hermético en el refrigerador hasta por 3 días. Si hiciste mucho, este arroz también se puede congelar sin problema hasta por un mes. Para comerlo de nuevo, solo caliéntalo con un poquito de agua para que el grano no se sienta seco y listo para disfrutar.

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de tu preferencia
- 1 ½ lb. (680 g) de carne de res, cortada en cubos
- 2 cebollas amarillas, cortada en tiras
- 2 zanahorias, cortada en tiras
- 3 dientes de ajo, en rebanadas finas
- 2 tazas de arroz basmati, lavado y escurrido
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 2 cucharaditas de sal
- Una pizca de cúrcuma
- 4 tazas de caldo de res o agua